



# SURLÌ ELEVAGE

## COADIUVANTE BIOLOGICO PER L’AFFINAMENTO DEI VINI

### COMPOSIZIONE

Scorze di lievito ad elevato contenuto in mannoproteine libere.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere beige.

Surli ELEVAGE è un prodotto a base di scorze di lievito ad elevato contenuto in mannoproteine libere.

L’impiego di Surli ELEVAGE nella fase di affinamento del vino ha effetti positivi sia in termini qualitativi che tecnologici.

Effetti qualitativi:

- incremento di complessità e persistenza aromatica
- miglioramento di struttura, volume ed equilibrio gustativo
- attenuazione della naturale astringenza di vini rossi e bianchi affinati in legno
- prevenzione ed attenuazione degli odori di ridotto
- produzione di vini più fruttati e morbidi, più graditi al consumatore.

Effetti tecnologici:

- miglioramento della stabilità proteica e tartarica
- miglioramento della stabilità del colore nei vini rossi e rosati
- incremento della longevità del vino grazie ad una accresciuta freschezza aromatica e gustativa e ad una minore tendenza all’ossidazione.

In conseguenza dell’elevato contenuto in mannoproteine libere, Surli ELEVAGE ha un effetto immediato e può essere impiegato con successo con pochi giorni di trattamento, per incrementare o perfezionare l’effetto dell’affinamento naturale attraverso interventi mirati in vasca.

### APPLICAZIONI

Affinamento rapido di vini bianchi, rossi e rosati

### DOSI

5-20 g/hl nei vini bianchi e rosati

10-30 g/hl nei vini rossi

Dose massima autorizzata dall’Unione Europea: 40 g/hl.

Le dosi possono variare in funzione del vitigno, dell’annata, dell’effetto desiderato.

Prove preliminari di laboratorio possono servire ad individuare il giusto dosaggio dell’aggiunta

### MODALITA’ D’USO

Reidratare in acqua o vino in rapporto 1:10 ed aggiungere in maniera uniforme alla massa da trattare. Durante il trattamento (minimo 24 – 48 ore) effettuare dei rimontaggi per favorire il rilascio di mannoproteine. Al termine del trattamento, sospendere i rimontaggi per 24-48 in modo da favorire la sedimentazione delle scorze quindi travasare.

Se il vino deve essere preparato per l’imbottigliamento lasciare sedimentare Surli Elevage per 48 ore e filtrare. Se il vino è sufficientemente limpido, può essere filtrato direttamente su prefiltri a membrana da 1-3 micron di porosità, avendo cura di prelevare il vino dalla valvola a media altezza della vasca di stoccaggio.

Attenzione: in seguito all’aggiunta di Surli ELEVAGE, il tenore in anidride solforosa libera del vino può ridursi. Analisi prima e dopo il trattamento sono consigliate.

### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Pacchetto da 1 kg

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra; consumare rapidamente.

Nota per l’utente: la non presenza del vuoto non pregiudica la conformità del prodotto

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l’utente dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall’utilizzo improprio del prodotto.